DISSERTATIO MEDICA INAUGURALIS

DE

DULCIUM NATURA, USU ET ABUSU,

Quam,

CONSENSU ET AUTORITATE
Illuſtris ac Gratioſiſſimæ Facultatis
Medicæ in Almâ Salanâ,

PRÆSIDE

GEORGIO WOLFF-
GANGO WEDELIO,
Med. Doctore, Sacri Palatii Cæſ. Comite,
Conſiliario & Archiatro Ducali Saxonico, Theoretices
Profeſſore Ordinario,

Patrono, Præceptore ac Hoſpite
ſubmiſsè devenerando,

PRO LICENTIA

Summos in Arte Medicâ Honores, Inſignia atque Privilegia Doctoralia, MORE MAJORUM, ſolenniter & legitimè conſequendi,

publicæ Philiatrorum Diſqviſitioni tradit

JOHANNES CHRISTIANUS CLAUDERUS,
ALTENBURGENSIS,

Ad diem Maji Anni M DC XCIV.

In Auditorio Majori,
Horis ante- & pomeridianis conſuetis.

JENÆ, LITERIS KREBSIANIS.

I. N. J.

PRÆFAMEN.



Um sensus, elogio *Tullii*, sint nuncii ac interpretes rerum, ducunt nos quilibet suo loco in cognitionem earundem, idque non solùm, quà corpori sunt congrua, nutribilia, salubria objecta, vel minus talia, verùm quoque ulterius.

Inter hos gustatus, *ejusdem* asserto, sensus ex omnibus maximè voluptarius, quique dulcitudine præter cæteros commovetur, dum sapores discernit, reliquis contrà id facit, quod fœneret corpori sapida, & insumat in usum substantificum.

Hinc sanè disquiri merentur non acida, non amara solùm, aliaque, sed inprimis quoque DULCIA, tantoque magis, quod alliciant ad se, quod in centro gerant intimius velut occlusam agendi rationem, & quotidiani sint quoque usus.

Neque hoc de nihilo est, sed quo difficilius patent, quo abstrusior est hæc scientia, eo majorem sibi vendicat nobilitatem ac usum. Neque terreri debemus à summis viris motis difficultatibus. Fatetur *Sylvius l. 1. Prax. c. 44. p. m. 299.* se saporum veras causas ac rationes accuratas exactè assignare hactenus non potuisse. Ast ipse accuratam de saporibus tractationem inter desiderata refert meritò,

Imò ipse *Galenus l. 1. de simpl. med. Fac. c. 24.* à physicis problematibus recedendum esse ait, quæ innumeris dubitationibus sint intricata, quod circa scrutinium hoc acoris, dulcedinis, amaroris & aliarum qualitatum hæsitationes tum plurimæ, tum maximæ existere soleant. Has non secus vitandas censet, quàm quædam præcipitia. Et hæc verò mitius possumus interpretari.

Quamobrem inpræsentiarum, loco speciminis Inauguralis, in DULCIUM NATURAM, USUM atque ABUSUM pro viribus inquirere consultum judicavimus. Hoc ut feliciter succedat, Divini Numinis Auxilium imploramus.

CAPUT I.

De

DULCIUM NATURA.

ANalysin dulcium tractantibus NOMINIS quoque ratio non omninò negligenda videtur. Dulce igitur à delicio derivari Philologis visum est, quod dulcia maximè alliciant ac delectent, quo de *Perottus*, & alii legi possunt. Græcè γλυκὺ audit, à quo ipso nonnulli arcessere volunt dulcis originationem.

Dicitur verò propriè dulce in genere de omni materiâ suavem saporem præ se ferente, seu quod gustu suave est, acceptum ac jucundum, adeoque καὶ ἄρσιν opponitur acido, amaro, austero, & similibus. In specie, & velut κατ' ἐξοχὴν, γλυκὺ significat vinum passum, seu dulce, quo nomine apud *Hippocratem l. 2. de Morb. Mulier. c. 88. t. 1.* occurrit, ut & apud *Philosophum*, aliosque. Ex Latinis eodem sensu dulce sine adjectione legitur apud *Plinium*

nium l. 27. H. N. c. 26. Cum adjectione frequentiùs hoc nomen audias, uti dulcem radicem vocant glycyrrhizam; vid. *Dioscorid. l. 3. c. 7.* ut alia non laudemus. Κατ' ἀντίφρασιν verò & γλύκεα fella dicuntur, quasi minimè talia, quod apud *Cœl. Aurelianum l. 3. c. 1. de morb. chronic.* & *Plinium l. 27. c. 10.* fel dulce ex adverso appellatum legitur.

Impropriè & latiori sensu de singulis suavibus gratisque rebus profertur, seu animo, seu corpori, vel cuivis alteri sensui adferant voluptatem. Ita dulcem nominamus amicum, conjugem, vocem, sermonem, odorem, oscula dulcia, dulce vivere, canere, dulcedinem scribendi, voluptatis, aliaque. Imò ab Anatomicis, v. g. *Columbo* clitoris dicta fuit dulcedo amoris, vid. *Barthołin. l. 1. Anat. c. 34.* A chimicis in usum vocatur dulcedo Saturni, de quâ vid. *Libavius Syntagm. Arcan. Chim. l. 7. c. 36.* Seorsim quoque mel innumeris exemplis apud Autores ponitur simili acceptione, ut mellea verba v. g. notent orationis elegantiam & suavitatem.

Sed missis his pergimus dulcium intimiora perlustrare, ubi consultum erit priùs distinctiones seu differentias eorundem præmittere. Enimverò ut latiùs patent, ita commodè statui possunt & dici (1) alia *privativè*, alia *positivè* talia. Per illa intelliguntur ἄποια, sensu medico, i. e. nullâ sensibili & eminente qualitate gaudentia, *insipida*, testimonio absentiæ salium. Sic aqua simplex dicitur dulcis, & inprimis mercurius dulcis, i. e. non corrosivus, non acris, ut sublimatus vulgaris, κατ' ἐξοχὴν ita dictus, sed mitigatus. Sanguis item dulcis appellatur respectivè, ut alia dicta, quod corpori nutriendo & sanitati aptus sit; dulcis respectu cholerici aut salini, ad hecticam hinc, tabem, aliosque morbos disponentis.

Contradictionem quidem in se habere videri posset primâ fronte, insipidum quid esse, & tamen dulce; ast partim loquendi usus in medicorum scholis receptus consentit, partim affinitas afficiendi id persuadet, quod insi-

pidum licet dulce non sit actu, nullam tamen linguæ inferat molestiam, sed saporem exiguum, blandum, ad dulcedinem inclinantem, nec ingratum. Est hæc divisio ipsius *Divini Senis l. de aliment. c. 5. t. 13.* γλυκὺ, ὐ γλυκὺ· γλυκὺ ἐς δύναμιν, οἷον ὕδωρ· γλυκὺ ἐς γεῦσιν, οἷον μέλι. *Dulce non dulce: dulce ad potentiam, velut aqua: dulce ad gustum, velut mel.*

Hæc ergò seu positivè talia sunt, quæ sensu gustus percipiuntur dulcia, suntque iterum (2) vel *mediocriter talia*, quorum dulcedo temperata est copioso humido, nullâ qualitate peregrinâ excedente conjunctâ, & temperatè calida, maximèque nutribilia; vel *eminenter talia*, quæ siccitate sive minore humiditate pollent, & magis calida; quò dulcius enim quid est, eò quoque ferè est calidius. Eodem res redit, si distinguamus eadem quoad gradus. Ita *primi gradus* dici possunt aquosa magis, ut aqua simplex: *secundi* aquea oleosa, ut lac, vinum, carnes, juscula, aliaque: *tertii* propriè, πρώτως & absolutè sic dicta, dulcedinem actu exhibentia, ut mel, saccharum, & reliqua eminenter talia, variè quippe intendi & remitti queunt, unde & mansiones quasdam concipere licet.

(3) Dulcia alia sunt petita ex *regno vegetabili*, quorum potiora sunt glycyrrhiza, seu radix dulcis, semen anisi, amygdala dulcia, caricæ, ficus, passulæ, pistacia, manna, saccharum, &c. Alia ex *regno animali*, ut butyrum, lac, mel, carnes, &c. Alia ex *regno minerali*, ut vitriolum, saccharum Saturni, mercurius dulcis, licet hic saltim privativè sit talis, per dicta.

(4) Alia sunt *nativa*, alia *producta* dulcia. Illa, quæ statim sua, & ope naturæ dulcescunt, quale exempli loco ponamus saccharum; hæc, quæ arte confecta atque inde resultantia sunt, ut saccharum Saturni. Reliqua enim, v. g. sirupi, potiones, julepi, condita, confectiones, conservæ, aliaque præparata dulcia non tam arte enata sunt, ut talia, quàm variata.

(5) Alia

(5) Alia sunt *simplicia*, quæ nullam aliam qualitatem habent commixtam; sibi relicta; alia *composita*, ex aliorum sapidorum admixtione, seu naturâ, seu arte combinata. Hæcque iterum variant, in melle v. g. conjuncta est acrimonia, in pyris quibusdam acerbum, in cerasis & prunis nonnullis aciditas; in vinis his, illis austerum: in aliis amaritudo. Hinc & nomina varia enata sunt, ad hoc exprimendum; audiunt enim *γλυκύπικρα*, *dulcamara*, *ὀξύπικρα*, *dulcacida*, & sic porrò.

(6) Alia dicuntur à *consistentiâ* diversâ vel *sicca*, solida & concreta, ut saccharum, manna; vel *liquida*, ut vina, mulsa; vel *media* & spissa, ut mel & alia.

Denique (7) dulcia sunt vel *alimentosa*, vel *medicamentosa*. Istud præstant temperata, non excedente qualitate activâ prædita, substantificè assimilari & nutrire apta; hæc, ubi alterandum magis; quando natura non est amplius sui juris, sed remediis etiam hisce pro re natâ opus habet, magis activa.

Tacemus (8) dulcia esse quoque *morbosa* & *venenosa*, non solùm extra corpus assumta, sed & in eodem, si talem *διάκρισιν* patiantur humores, argumento *Coi l. de Vet. Medic. c. 24. t. 23. seq.*

Præmissis itaque hisce ut dulcium natura hæc eò meliùs pateat, commodum erit, concinnam tradere DEFINITIONEM, quæ sequens esse potest: *Dulce est qualitas mixtorum activa, alimentosa inprimis & medicamentosa, laxans ac demulcens, ab acido cum sulphure æquabiliter remixto.*

GENUS constituit qualitas, & quidem è substratâ materiâ sapore sigillata & definita; natura enim saporum est, ut sint qualitates certo modo gustum afficientes. Qualitas est mixtorum, ipsa enim elementa, è quibus mixta componuntur, nullo sapore, adeoque nec dulci gaudent; & quidem mixtorum ut sic, quod satis testatur sensus & experientia. Qualitas est activa, ab afficiendi modo, seu effectu, & principiis activis, quæ illam exerunt, dicta. Qua-

litas

litas alimentoſa, quod in iis plurimum eſt γλίσχρου, non pura tamen, ſed ob activitatem illam alterantem & medicamentoſa eſt, quod ex ſequentibus meliùs patebit. DIFFERENTIAM SPECIFICAM reliqua Definitionis verba exhibent, deſumta à ſenſus & particularũ illum exerentium modulo.

Originem igitur dulcium perluſtraturos ſenſus ipſos conſulere juvat, quomodo in iſtos incurrant. Et quidem ſenſu benè habente patet, examinata dulcia, ſi deguſtentur, linguæ maximè abblandiri, quatenus poros atque tubulos ejusdem laxant ac demulcent, non verò conſtringunt & pungunt, ut acida, nec laxant & ſtringunt, ut amara; atque ideò palato valdè grata, naturæque amica eſſe, alia tamen magis, alia minùs, prout gradus eorum differunt, & ἰδιοσυγκρασία ſubjectorum. Notum enim eſt, huic aliquid dulce videri, alteri verò amarum vel ingratum ſaltim, ſi non ſapore, tamen effectu, & contrà.

Sin ſenſus alios quoque advocemus in ſubſidium examinis, dulcia raro odorata deprehendi obſervavit jam *Plinius l. 21. H. N. c. 17.* & ante illum *Theophraſtus l. 6. de Cauſ. Plant. c. 22.* Addit rationem ſuccinctam: αἴτιον δὲ, ὅτι παχύτερος καὶ γεωδέστερος ὁ γλυκὺς χυλός. *Ratio verò eſt, quod ſuccus dulcis craſſior atque terreſtrior eſt*; id quod optimè principiis noſtris, ſeu naturæ potius, quadrat & conforme eſt. Eſt enim & fixior ſic dulcedinis natura, ob acidum, & pori magis obliti, quò minus exhalatio fieri queat.

Hinc & tactui æquabilia magis obveniunt, quamvis actuata & ſoluta hinc intimiùs ſalinas abſterſivas vires aliasque latentes prius exerant quoque ſatis. Prout enim textura & compages & particularum aliarum miſcela variat, ita quoque effectus inde conſequitur non unus. Sic alia refrigerant, ut lac; alia calefaciunt, ut mel: alia humectant, ut vinum, paſſulæ: alia ſiccant, ut ſaccharum: alia temperant, ut glycyrrhiza, & ſic porrò.

Ab hoc ergò ſenſuum teſtimonio diſquiſitum non uno modo fuit, quomodo dulcium hæc activitas & eſſen-

tia

tia definiri, seu causa qualitatis hujus genuina reddi & exprimi valeat. Fas erit, hanc in rem audire autores diversimodè philosophantes. Sapientissimus *Democritus* particularum figuram assignavit, eâque contentus fuit, quando χυμὸν γλυκὺν τὸν στρογγύλον καὶ εὐμεγέθη, *saporem dulcem rotundum amplumque* dicit, vel cum magnitudine, ad innuendam diffusionem, referente *Theophrast. Eresio l. 6. de Caus. Plantar. c. 2.* Addictus hujus Philosophiæ principiis *Lucretius* idem confirmat *l. 2. de rer. nat. vers. 398. seq.* canens:

—— —— mellis lactisque liquores
Jucundo sensu linguæ tractantur in ore,
Vt facilè agnoscas, è lævibus atque rotundis
Esse ea, quæ sensus jucundè tangere possunt.

Huic ferè sententiæ suam quoque superstruxêre subtilissimus *Cartesius*, eumque sequentes, quos inter *Craanius*, *Hamelius*, *Brœckhuysen*, aliique numerandi, particulas dulcium nullâ figurarum asperitate, nec pertinaci irregularitate, sed flexibilitate & mollitie constare affirmantes. Ipseque *Willisius lib. de Anim. Brut. c. 12. de gust. p. m. 99.* particulas in molles aculeos figuratas laudat. Confer, si lubet, *ten Rhyne Meditat. in Hippocrat. lib. de Vet. Med. p. 183.*

Qui elementari Philosophiæ litant, & Medici & Philosophi, calidó & humidó inter se probè proportionatis dulcedinem adscribunt. Primum inter eos locum tenet *Hippocrates*, qui cum de dulcedine aquarum pluviarum disseruisset, solis urentis & coquentis, seu sublimantis potius, activitati eam assignans addit: γίγνεται δὲ καὶ τ' ἄλλα πάντα τὰ ἑψόμενα αἰεὶ γλυκέα, *fiunt autem & omnia alia, quæ coquuntur, dulcia, l. de Aër. Aq. & Loc. c. 18. t. 5.* Collactea hisce tradit *Pergamenus*, dulcedinem à moderato calore, tum proprio, tum ascititio fieri asserens *l. 4. de simpl. med. fac. c. 11.* cum quo consentit *Philosophus l. 2. de Plant. c. 10.* Et *Alexand. Aphrodisæus l. 3. Problem.* γίνεται τὲ, *inquit*, ἐκ θερμότητος πλείονος καὶ ὑγρότητος, *fit verò caloris copiâ & humoris.* Occasionem hisce sine dubio dedére fructus varii gene-

 ris,

ris, ut ficus, uvæ, pyra, poma, &c. quæ cruda, acida, ingrata, cocta & matura dulcore grata evadunt.

Hæc ut benè habent, ita non sufficere tamen videntur ad satiandum animum sciendi avidum. Quare quod singula præstare nesciunt, juncta forsan felicius exequentur, adeoque non neglectis illis, sed retentis, licebit nobis ex principiis chimicis hæc illustrare. Enimverò si quæramus, quænam sint illæ particulæ rotundæ, æquabiles, læves, re usæ, quis item calor ille digerens, demulcens, non vitio verti poterit, si eas monstremus in sulphure, sale & mercurio.

Concedi nobis postulamus, illud esse principium saporum omnium, quod & per se solutum eminenter & principaliter eosdem offert, & aliis sociatum eorundem solutioni velificatur, eademque ut varia sapida sistit, sicque sal primum esse sapidum, omniumque saporum radicem. Sal vocamus, tanquam magis obvium & radicale principium, quod πρώτως & primariò afficit linguam, quatenus & habet in se illas figuras, & centraliter quidem, & quatenus est solubile. Prout autem id ipsum à sulphure, caloris & ignis minerâ, modificatur, & variè miscetur, solvitur ac obtunditur, ita & diversas exoriri figuras, & consequenter diversos quoque inde prodire sapores, necessum est.

Sique nomen offendat, sulphur vocamus, quia specialius & presſius dicit, quid sit, quàm particulas ramosas, quales etiam salia fluida mentiuntur; quia in concreto concinnius effertur, sic & noscitur materiale hoc principium; quia item sic conformiter loquimur principiis & authoribus chimicis, aut potius ipsi rei. Partes verò mercuriales elasticas spirituosas itidem in sulphuris gremio latere, & mediante fermentatione evolvi posse è dulcibus, in aprico est, & non facilè à quoquam negandum. Adeòque dulcia ex sale acido & sulphure æquabiliter mixtis constare, ratione & experientiâ inducti asserimus. Sequimur in hoc, ut & reliquis, Excell. *D. Præsidem*, qui in *Physiol. Reform. c. 10. & 11.* pluribus de eo legi potest.

Hinc

Hinc ſanè mirandum, ſi pauló accuratius phænomena hæc porrò illuſtrantia perluſtremus, dulcedinem ex acido & ſulphure roſcido inter ſe combinatis oriri, denominationem faciendo ab eo, quod eminet, quod dulcia ad oculum ſiſtunt. Neceſſum enim eſt, rotunditatem illam particularum aut ab externo aut interno aliquo principio oboriri. Prius minus obvium eſt, vel credi poteſt, alterum potius teſtatur ſenſus. Jam verò ſulphur eſt tale, læve, rotundum, plicatile, quod obtundit acidum, quod edulcat idem, quod obvium eſt miculis reſinoſis, & inprimis analyſi, vel *συγκρίσει* & *διακρίσει* chimicâ ad oculum demonſtrabile.

Sic in regno vegetabili omnia dulcia hæc exhibent duo præcipua. Videmus enim ſpeciatim ex ſaccharo, melle, mannâ, aliisque ad oculum demonſtrari ac fundi ſpiritum acidum corroſivum, ac oleum, modò excutiantur tricæ ſulphuris ſpumeſcentis, quæ intimius ſecum gerunt & ligant hæc talia, ut ſal liberari & fluorem adipiſci queat. Experimento facto eadem *ἐγχείρησις* ſuccedit in radice glycyrrhizæ & polypodii; particulis ſcilicet ſulphureis ſeparatis & depreſſis acor & amarities in promptu eſt; ille debitus ſali centrali acido, unde ſpiritus glycyrrhizæ æquipollet ſpiritui tartari; hæc alcalico, in ſulphuris gremio recondito. Unde reverà ubi mel, ibi fel, ibi acor demonſtrari poteſt. In ſingulis illis, ut & omnibus dulcibus eſt ſulphur roſcidum, blandum, oleoſum, ſpirituoſum, inflammabile; Ineſt & acidum, aſt à rotundis ſulphuris particulis obtuſum; quæ hinc ſi expandantur, à ſpiculis ſalinis quaſi ſimul animatæ dulcedinem præ ſe ferunt.

Exemplo ſit porrò præter alia, ſaccharum ſaturni, ex acido & ſulphure, aceto deſtillato & minio conſtans. Poſtquā nimirum ſulphur ſaturni per calcinationem aptatum fuit, ut poris ſuis admittat acetum, in eoque ſolvi queat, in momento adeſt dulcedo, quæ cum ſaccharo vel melle certare poſſit. Tantum verò ſulphuris cum acido eſt connubium, ut ſi poſtmodum deſtilletur ſaccharum ſaturni per

se, spiritus inde habeatur inflammabilis, instar spiritus vini, ob particulas spirituosas, prius sub acidi jugo depressas & inversas, laxatis & depressis vinculis resuscitatas.

Parili modo id elucet in vitriolo ipso, quod cum acrimoniâ dulcedinem præ se fert, tum nativo, tum arte facto, quando liquores acidi, succus citri, cydoniorum, pomorum, acetum, spiritus acidi, salis, vitrioli, aqua fortis, &c. limaturæ martis, tanquam sulphure terreo apprimè fœti, affunduntur, immutatis sic ac obtusis particulis acidis, & cum terreo-sulphureis intimè combinatis. Hinc dulcia vel saccharata nil nisi salia acida esse, in aliis particulis coagulata, *Beckius in Experiment. & Meditat. circa Rer. natur. princip. p. 42.* pronunciat. Sic prægustato vitriolo fumum tabaci ore haustum mellis instar dulcescere testatur *Willisius l. c.* Rationem addit, quia spicula salina vitrioli particulis sulphureis, ex nicotianâ exhalantibus, fuere commixta.

Idem confirmat *Sponius Aphorism. Nov. Hippocr. sect. 4. Aph. 36. p. m. 238.* dulcedinem nempe, v. g. in vino, à sulphure prædominante derivans, ligatis sic ac repressis salinis particulis. *Hamelius lib. de Corp. Affect. c. 8. p. 191. seq.* dulcedinem potissimùm è spiritibus ad maturitatem provectis fieri statuit, partim salinis, partim sulphureis, partim mixtis. Egregiè *Willisius* & saporum diversitates modò à sulphure, modò sale provenire ait *lib. de Fermentat. p. m. 5. & 6.* Ubi autem sulphur, ibi ignis, ibi calor, & contra ea, ubi acidum, ibi frigus; ex horum intimiori connubio fit mixtum quoddam atque temperatum, calor fit blandus, moderatus; unde dulcedinem non excessui caloris vel siccitatis, sed mediæ temperiei ac temperatæ esse propriam communiter asseritur.

Hæc ipsa verò omnia ut benè habent, ita nondum exhauriunt omnem dulcium rationem. Agnovit id rectè *Laurentius Gryllus l. de dulci & amaro* non uno loco, & speciatim *l. 1. c. 5. p. 34. s.* ubi, cum dixisset, calorem non fa-

cere dulcedinem per se, sed fortuitò & juvando, habentem rationem causæ sine quâ non, primordium & seminarium dulcedinis per materiam sparsum statuit. Optimè nimirum formæ quoque principium, semen & fermentum specificum ac modificans, jungendum est.

Liceat huc referre quoque affectiones aliquot dulcium, quæ tanquam phænomena eadem signant, & ad reliqua illustranda inservire possunt magis. Sic (1) habent secum eminenter dulcia quandam *γλισχρότητα* & *viscedinem*, quod in melle, saccharo, saltim resoluto, mannâ maximè occurrit, ita quidem ut inspissata magis trahi & tenuari velut in fila queant, ob intimiorem particularum sulphurearum nexum & cohæsionem.

Ob eandem verò rationem etiam (2.) ad ignem posita, sine accessione quidem aqueorum diluentium, vel salinorum resolventium, *spumescunt* maximè, & in infinitas bullulas consurgunt; non secus ac idem quoque præstant olea bituminosa & quasi talia, ut oleum olivarum, & alia pinguia. Est hoc indicium manifestum, implicatas sibi invicem esse intimè & calori subdito æqualiter reniti, ægriusque *διάκρισιν* pati illa vincula, adeoque sulphureas sustinere illam provinciam, si non mole, tamen virtute præponderante, uti sulphur maximè est & activum & diffusivum sui.

Hinc & (3) *non sunt destillabilia*, per se scilicet, & sibi relicta, non discontinuata intimius, quod obsistant propulsanti igni, quantum possunt. Experiri id facilè licet, si mel vel mannam è cucurbitâ destillare quis velit, frustrà enim id tentabitur, non nisi exiguâ quantitate phlegmatis ascendente, cum infinitis bullulis, vel supergressu, si urgeas opus, materiæ. Sed si debilitentur & extra se ponantur, seu terreis, seu salinis, vel utrisque potius, id impetratur sine difficultate ullâ. Adde

(4.) Quod eadem hinc consequenter *non destillent*, vel super alembicum mittant *suam dulcedinem*. Vt non amaræ,

ita nec dulces dantur aquæ, ſed, texturâ integrâ relictâ, dulcedo omnis in fundo manet, argumento non tam fixitatis, quàm evehi aptas particulas, tenaculis iſtis immerſas, eluctari non poſſe, ſed detineri firmius.

(5.) Quod ſi verò obtineatur per additamenta, vel naturâ jam præſentia, deſtillatio, loco dulcedinis prioris alia emergunt quaſi nova entia, *acidum* fluorem indeptum, excuſso ſulphuris illo jugo, & *amaricans* oleum, (quod jam innuimus,) inflammabile & empyreumaticum. Hæc verò non tam produxit ignis, ut ſibi perſuadent nonnulli, quam in apricum dimiſit, neque immutatio inde accedit, præterquam accidentalis.

Cæterùm non minus (6.) *fermentationem facilè ſubeunt & producunt*, ſeu promtè fermenteſcunt, tum per ſe, accedente humiditate; tum quando in gremium eorundem committuntur alia quoad ſubſtantiam heterogenea, exemplo electuariorum officinalium, linctuum, ſiruporum, & aliorum, cumprimis velificante ambientis calore. Immutant ſic alia, & immutantur inſimul ipſamet, ut hoc ipſo pacto aliam longè faciem induant, aliosque effectus edant. Occulunt enim in ſe & in ſinu gerunt fermentationis materiam, & quæ ad hanc requiruntur, quo de alibi latius agitur.

Seorſim verò (7) *ſpiritus vinoſos largiuntur*, beneficio fermentationis viâ humidâ tractata, æqualiter ſic attenuatis per motum inteſtinum promotum particulis ſulphureis, & ſubtiliſatis, ut viſcedine excuſsâ cum aquâ ſubſtantificè maritentur, eamque ardentem reddant. Teſtantur id non ſolùm uvæ recentes expreſſæ in muſtum, ipſæque paſſulæ, ſed & mel ac ſaccharum. Unàque ſic iterum, quamvis aliâ methodo, tum vinum, tum ſpiritum vinoſum, tum acetum fundunt.

Sic & obſervatum fuit (8.) *additum lacti mel ſaccharumve* butyri ſeparationem & coagulationem per conquasſationem conſuetam remorari ac prohibere; quandoquidem

dem illigant inter se magis partes serosas & butyrosas cum caseosis, ut coëant potiùs sic, quàm divellantur. Uti enim sal quoque est interpres amicitiæ inter aquam & sulphur, ita & hoc loco id se exerit.

Tacemus (9) alia huc referenda quoque, uti ex melle & pane secalino fieri formicas, experimento *Helmontii* & vulgi; dulcia esse insectorum illecebras, grataque sic culicibus & muscis, quæ hisce inhiant, & promtè advolant, unàque facillimè & perlubenter sua seminia iisdem aspergunt; dulcia esse vel reddi facilè nauseabunda, quod & *Tullio* notatum; mel cum butyro commodè, & gratâ temperie saporis, pani v. g. illitum simul sociari; balsamicâ suâ vi condire & mumisare eadem sibi concredita, & similia.

CAPUT II.

De DULCIUM USU.

QUod de aliis, id primo loco etiam de dulcibus enunciat *Hippocrates*: ὃ τὴν αὐτὴν δύναμιν ἔχουσι, *non eandem virtutem habent*, *l. 2. de diæt. c. 7. t. 5.* Quædam enim communia sunt iisdem inter se invicem, quædam specifica, ob modi mixtionis, texturæ, & virium seminalium diversitatem, & aliorum elementorum vota, adeò ut etiam contrarias operationes videantur edere quædam.

Ut itaque vires hasce ordine visamus, (1.) *Dulcia*, cum acidis, amaris, acribus comparata, *temperata sunt*, ut jam innuimus, à sulphure cum aquâ probè coalito & commensurato, nec salino principio prædominante. Valet id de alimentosis, minus eminente dulcedine, lacte, passulis, ficubus, oleo & pluribus recensitis. Eminentiora verò ad principia corporis vitalia relata *calefaciunt*, elogio *Hippocratis* *l. 2. de diæt. c. 33. t. 1.* τὰ γλυκέα θερμαίνειν πέφυκε. *Dulcia calefacere solent*, tum solida, tum fluida. Ex eodem miscelæ

aquea-

aquearum & sulphurearum particularum fundamento *humectant* eadem. Τὰ λιπαρὰ, καὶ τὰ πίονα, καὶ τὰ γλυκέα ὑγρασίαν καὶ φλέγμα παρέχει. *Pinguia & dulcia humiditatem & pituitam exhibent*, ob lentorem, quem habent secum plurimum. In quibus verò sulphur magis digestum est & eminens, terreis inprimis moleculis intercedentibus, alio effectu conspicua redduntur, & *siccant* potius, exemplo mellis & sacchari.

Ab his primis qualitatibus digressi, vires obtinere videmus etiam in secundis positas. Enimverò (2.) *Dulcia emolliunt, laxant & lubricant*, ob mucilaginem, quam concretam secum gestant, tum exterius, tum interius applicata. Hinc γλισχρότητι suâ emplasticâ, blandoque calore aptissima sunt ad dilatandos poros fibrillarum, emolliendos tumores, maturandos rumpendosque abscessus & digerendos, exemplo caricarum per se impositarum, & in decoctis, gargarismatibus, & aliis modis adhibitarum, cataplasmatis item ex melle & farinâ, & aliorum. Hinc & *alvum movent*, quo loco seorsim pulpa cassiæ, manna, passulæ min. & maj. exacinatæ, prosunt, ut & sirupi varii generis, v. g. de cichor. cum rhabarb. rosar. solut. de sennâ, soli sæpè obstructiones tollentes, quatenus fermentationem humorum promovent. Hinc & clysteribus ac purgantibus aliis adduntur. Confer. *Cous l. 2. de diat. c. 36. t. 23.*

Laudari meretur (3.) virtus *abstergendi*, quâ gaudent quoque; siquidem particulas mobiles reddunt, & partim demulcent, partim salinarum miscelâ extricant & leniter stimulant. Hinc, præter usum internum, idem emicat in ulceribus & vulneribus variis. Mel rosatum laudatissimum in vulneribus capitis, oculorum, & aliis, ubi unguenta digestiva non habent locum. Saccharum respersum partibus recens vulneratis condit & consolidationem juvat; additur collyriis utrumque non incongruè, ut & clysteribus, ulceribus sinuosis, gargarismatibus. Imò referri huc

potest

poteſt uſus in atrophiâ infantum, cum tumore & hydrope ipſo, expectandus quidem ab humectantibus ſolùm ſimul & temperatioribus, quales ſunt paſſulæ. Hinc *Pergamenus l.8.de compoſ. Med ſec.loc. c.7.* hepati totâ ſubſtantiâ familiares eſſe ſcribit; ſaccharata verò & mellita non item. Ratio in promtu eſt, humectant quippe eximiè, bilemque ſic inertem corrigunt & abſtergunt, & glandulas inteſtinales ſuaviter demulcent. Vid. hanc in rem *Riverius in Inſtit. med.l.4.c.15.& in Praxi*, qui pulpam ſeu rob paſſularum eo caſu dilaudat.

Eodem titulo (4.) *reſolventibus* & *demulcentibus* adnumerari merentur, quæ quidem ſub tenaculis ſuis ſulphureis ſalinum junctum habent characterem, inter utraque quaſi media. Dum enim abſtergunt pituitam, & craſſitiem ſeu lentorem ejusdem corrigunt, σκύτον expediunt quoque, ſuo modo tamen, neque parietes præterquam blandè afficiunt. Sicuti enim abſtergentium ſubeunt vicem, ſenſu teſte, exterius, & mundificant, ita interius actuata idem præſtare non abludit. Hinc & diureticis adnumerantur non pauca, utpote renibus & veſicâ iisdem indicatis gaudentibus, quem in finem *Dioſcorides l. 2. c. 104.* ſaccharum aquâ dilutum commendat. Confer. *Hippocr. de Affect. c.50. t.1.*

His ſic præmiſſis provehi poſſumus, & ulterius de viribus eorundem judicare. Enimverò (5.) decantatus dulcium *uſus* eſt *nutriens*, ſive ipſas particulas nutribiles in corpore reſpiciamus, ſive in dulcibus reperiundas. Quis, quæſo, neſcit vetus licet, aſt veriſſimum, illud Scholarum poriſma: nutritonem fieri per ſimilia? Vel iſtud: iisdem nos nutriri, ex quibus conſtamus; conſtamus autem ſanguine & ſero, hinc iisdem quoque nutritionem fieri ſequitur. Sanguinem autem & ſerum dulcia eſſe non dubium eſt, modò conſiderentur in ſtatu naturali, ſano, ſibi relicta. Confirmat id *Divinus noſter Senex*, quando *l. de Vet. Med. c. 24. t. 20. ſ.* inquit: ἔνι γὰρ ἀνθρώπῳ καὶ πικρὸν, καὶ ἁλμυρὸν, καὶ γλυκὺ, καὶ ὀξὺ, καὶ στρυφνὸν, καὶ πλαδαρὸν, καὶ

 ἄλλα

ἄλλα μυρία. Inest enim in homine & amarum, & salsum, & dulce, & acidum, & acerbum, & fluidum, & alia infinita; quod de sanguine & sero omninò quoque valet.

Quod itaque de fœtu in utero scribit *l. de Nat. Puer. c. 40. t. 4. ἕλκει ἀπὸ τοῦ αἵματος ἐς ἑωυτὸ τὸ γλυκύτατον, trahit ad sese, quod dulcissimum est in sanguine*, id etiam in genere valet de alimento; imò reliquæ qualitates sub hanc quasi coëunt & subordinantur. Accedit fermentatio sive immutatio in singulis culinis, hujus dulcificationis quasi apparitor, calore & motu se exhibens; ab his autem dependet mixtio, à mixtione temperies, à temperie tandem dulcificatio; non aliter ac uvæ, aliique fructus & immaturi succi cruditate austeri vel acidi, à radiis solaribus dulcorem impetrant.

Dulcibus igitur nos nutriri vel his jam inductis statuere licet, quod ipsum ferè in regulam abiit Medicam & Philosophicam, elogio *Philosophi l. de Sens. & Sensil. c. 4. πάντα τρέφεται τῷ γλυκεῖ, ἢ ἁπλῶς, ἢ μεμιγμένως, omnia dulci aluntur, vel simplici, vel commisto.* Confirmat idem *in Problem. sect. 21. Dulcia pinguia & opima nobis gustu suavissima, eademque omnia validè nutriunt.* Juxta *Galenum l. 4. de simpl. Med. Facult. c. 10. πᾶν τὸ τρέφον ἐκ τοῦ γένους ἐστὶ τῶν γλυκέων, omne nutriens ex dulcium genere est.* Et *l. de Oculis c. 1. omne alimentum dulce est vel unctuosum, vel compositum ex utroque.* Secundùm *Coum lib. 2. de diæt. c. 33. t. 19. τὰ γλυκέα, καὶ τὰ πίονα, καὶ τὰ λιπαρὰ πληρωτικά ἐστι. Dulcia & pinguia ac oleosa replent*, i. e. nutriunt corpus, nutritio enim est repletio absumti. Confirmat idem *Plinius*, qui dulcibus augescere corpora scribit. *l. 11. c. 54.*

Non omnia verò dulcia nos alunt, aliàs etiam venena quædam nos nutrirent, sed illa, quæ constant particulis substantificis, γλισχροῖς, apponi aptis, pinguibus, sulphureis, roscidis, blandis, uno verbo temperata, prius in corpore actuata, quod *Cous l. c.* indigitare vult, quando ita pergit: *διότι ἐξ ὀλίγου ὄγκου πολύχοά ἐστι· θερμαινόμενα τε*

καὶ

καὶ διαχεόμενα πληροῖ τὸ θερμὸν ἐν τῷ σώματι, καὶ γαληνιάζειν ποιέει, quia ex modica mole multum diffunduntur; calefacta autem & diffusa calidum in corpore replent & tranquillum esse faciunt.

Optimè hæc illustrari possunt ex principiis chimicis, si sulphur & aquam, tanquam principium nutritionis materiale ponamus; natura enim ex alimentis magis sibi seligit & applicat sulphur, minus sal; vid. D. *Præses Theor. part. 4. s. 2. §. 78. p. 147.* & *in Physiol. Ref. c. 8.* nec non alibi. Multum ergò interest, quomodo se habeant temperamenta & principia vitalia. Quibus enim succi vitales obtigêre benigniores, suaviores, dulcibus particulis fœti, illos optimè nutriri, imò ex hoc argumento solo pinguefieri certum est; quibus verò salsi, acres, acidi, nunquam pinguefiunt, etiamsi victu utantur plenissimo, ut verba laudemus *Ejusdem è Physiol. Ref. l. c.* Maximum hinc in humorum nutribilium dulcificatione situm est momentum; si enim sint acidi, salsi, &c. non ita facilè poris partium inhærere & agglutinari possunt, sed acore suo & acrimoniâ carnes depacunt, hincque atrophiam, aliaque mala inducunt; nam, teste *Hippocrate l. de Aliment. c. 2. t. 1. Facultas alimenti pervenit ad ossa usque, & ad omnes partes.*

Inter πολύτροφα hæc recensendi & cibi & potus, amygdala dulcia, passulæ, lac, cerevisiæ dulces, præ amaris nutriendi virtute pollentes, inprimis triticea, de quibus *Job. Heinr. Meibomii Tract. de Cerevis. & Ebriamin. potulent.* elegantissimus consuli potest. Præ aliis verò vinum hac facultate pollet, & hoc nomine lac senum dictum. Idem de melle & saccharo valet, modò non excedatur, è quibus & vinũ parari potest, egregio experimento *Becchers in Phys. subterr. l. 1. s. 5. c. 2. p. 378.* cujus vires etiam in *Psychosoph. p. 24.* maximè deprædicat. Quod de vino dictum, item valet & de mulsâ, constat enim ex melle & aquâ coctis & fermentatis. De vino dulci & mulsâ egregius extat locus apud *Coum l. de vict. acut. c. 25. & 26.* Fusius de hoc legi potest *Sebitius l. de Aliment.*

 ment.

ment. facult. c. 11. p. 468. Hinc non audiendi, dulcia alere negantes, quos inter *Laur. Gryllus l. 1. de sapore dulci & amaro c. 2.* Restat, ut hæc concludamus, dulcia, temperie æquabili gaudentia, esse alimentosa, reliqua alimentum medicamentosum magis.

(6.) *Usus*, huic ferè affinis, est *analepticus, confortans ac roborans*. Sic nutriunt & analeptica sunt laudata amygdala dulcia, passulæ, pineæ, pistacia, jusculа avenacea, vinum Hispanicum, Creticum, &c. Hinc temperatiora in hecticâ, phthisi, atrophiâ, tabe, & ubi vires substantificæ desunt ac restaurandæ, sunt proficua, alia aliis casibus. Pertinent enim eadem ad victum plenum, & ad abortum præcavendum, fœtumque roborandū apprimè faciunt. Ex medicamentosis præ aliis frequentantur potiones, emulsiones, julepi, sirupi, gelatinæ; quo fine toto die præscribuntur in virium v. g. debilitate, saltim condimentorum loco. Idem valet de conditis, confectis, rotulis, morsulis, aliisque cum saccharo paratis, siquidem tenerâ mucilagine, eâque gratâ, sigillata sunt, ideòque palato abblandiuntur, modò cum grano salis id accipiatur, & cætera respondeant. Unde referri huc potest illud *Hippocratis*, quod aliàs de alimentis deprædicat *2. Aphor. 38.* paulò deterior cibus & potus, verùm jucundior, melioribus quidem, sed injucundioribus est præferendus.

Sic porrò inter *usus* ulteriores (7.) eminet *pectoralis*, itidem præstantissimus. Dulcia pectori esse amica, noto notius est, secundùm illud:

Vult acidum stomachus, pulmo dulce, hepar amarum.

Sic speciatim omnis generis laudata medicamenta prosunt; saccharum quoque cantum per se eo fine locum habet, & cum aliis remixtum; glycyrrhiza in substantiâ, & succus ejusdem inspissatus, successivè deglutienda, in affectibus faucium ac pulmonum. Tacemus mixta cum aliis, ut oxymel squilliticum, ideò in asthmate, pleuritide, tussi, verbo, ubi incidendum, resolvendum, abstergendum,

lauda-

laudatissimum; quod divinus *Senex l. de Vict. acut. c. 28. t. 1.* dudum asseruit, quod sputum educat, & facilem faciat respirationem. Constat enim ex melle & aceto, distemperantibus se invicem, melle quidem aceti acrimoniam, hoc verò illius viscositatem. Mel autem præcipuum quoque pectorale est, egregiè enim abstergit, roborat totum corpus; serosioribus tamen magis & frigidis, quàm calidis & siccis proficuum, quia in his bilem auget, & lympham reddit spissiorem, de quo eleganter *Galenus l. 4. de simpl. Med. Fac. c. 17. p. m. 58.*

Videas hinc in hisce affectibus, præcipuè tussi ac raucedine, passim ista commendata, sub pulverum, conservarum, linctuum, rotularum, morsulorum, conditorum, confectorum, siruporum, potionum, infusorum, decoctorum, electuariorum, &c. pectoralium formâ, quatenus asperitatem parietum fibrillaceorum lævigant, lympham è glandulis exudantem, coagulatam, salsam, acrem temperant, abstergunt, & lubricando partim in motum cient, ac expectorationi aptant; partim ad alvum divertunt. Ast maximè & hîc cavendum, ne quid nimis; facilè enim ventriculus lædi potest, sive continuâ quantitate, sive discretâ largius adhibeantur. Nos equidem non latet, plurimos ejusmodi dulcium, v. g. saccharatorum atque mellitorum usum rejicere, inprimis in affectibus pectoris quoque, quos inter *Helmontius, libr. Pharmacopol. & dispensat. modern. inscripto, p. m. 371. §. 29. seq.* Medicos increpans, quod omnia saccharo æquè ac melle larvent & condiant; ast rationes allatæ non eadem planè excludunt. Idem statuit *Sylvius l. 1. Prax. c. 34. §. 100. Benedictus in Theatr. Tabid.* aliique huc referendi. Interim istis reponimus *B. Rolfincii* nostri verba, ex *Ord. & Method. Med. spec. l. 14. f. 1. c. 21. p. 991.* petita; Limosum, *ait*, qui credunt reddere sanguinem, idque probant eclegmatum ac rotularum pectoralium effectu in tussi, confundunt τὸ καθ' ἑαυτὸν, & τὸ κατὰ συμβεβηκὸς; scopæ pulverem excitant, movendo eum, qui aderat, non producendo novum.

 Neque

Neque prætereundus (8.) *usus aphrodisiacus.* Vti enim sine Cerere & Baccho friget venus; ita dulcibus non parum juvatur; quod & plurimum substantifici γλισχρ8 corpori fœnerent, & sero ὀργασμόν. Hinc succolada Inda, amygdala dulcia, ova sorbilia, vina, aliaque ex superioribus huc referenda; & speciatim mel, quod hinc & solum comestum in dispositis pollutiones nocturnas excitare solere observatum est.

(9.) Non ultimum denique obtinent usum, quod *gratiam largiantur dulcia plurimis*, tam alimentis, quàm medicamentis; unde varia consurgunt bellaria. Sic condiunt & corrigunt suâ gratiâ amara, acida, acria, insipida & alia. Τῶν πικρῶν καὶ δριμέων ποιοῖσι γλυκοῖσι διακρινῶντα, *vim amarorum & acrium dulcium mixturâ* corrigere oportet, teste *Coo, l. 2. de diat. c. 31. t. 16.* Item gratiam largiuntur purgantibus, quod morsulorum, aliorumque jam laudatorum exemplo probari potest. Gratiam porrò fœnerant anthelminticis, ut blanditiis illorum inescati lumbrici promtius hauriant internecionem illis struens remedium.

Caput III.

De DULCIUM ABUSU.

Contraria juxta se posita magis elucescere, frequens est in scholis axioma. Neque omnia omnibus conveniunt, sed huic mel, alteri fel, uni prodesse, alteri nocere videas. Imò nihil est tam jucundum, tam perfectum, quod non suos quoque patiatur manes. Cùm itaque hactenus de usu dulcium abunde dictum, paucis etiam eorum Abusus restat investigandus, & quibus noceant. Valet enim de his effatum *Hippocraticum l. 3. de Morb. c. 29. t. 10.* 8 γδ τὰ γλυκέα πᾶσι ξυμφέρει, *neque enim dulcia omnibus prosunt.* Et

Et (1.) quidem assertum contrà eadem est notissimum, *dulcia facilè bilescere*, de quo *Poëta Venusinus lib. 2. Serm. Sat. 2.* sic canit:

——— ——— ——— *at simul assis*
Miscueris elixa, simul conchylia turdis:
Dulcia se in bilem vertent, stomachoque tumultum
Lenta feret pituita.

Effectus hic non tantùm exinde colligi potest, quod dulcia reddi soleant facilè amara, texturâ inversâ, extra corpus; sed & assumta observantur idem præstare. Et hinc dulcia nociva asseruntur *hepati*, sicque biliosis, quatenus ob particulas viscidas, oleosas, sulphureas facilè obstructiones pariunt, & bilem augent; puta, si nullus eorum habeatur selectus, si iisdem excedatur, si dentur absque humectantibus, si subjecta non distinguantur. Observatum hinc est non semel, à dulcium mellitorum cumprimis largiori usu febres exortas.

Alterum vitium à dulcibus facilè eveniens dicto affine est, quod (2.) sint *fermentifica*. Ut extra corpus facilè fermentescunt, ita & in corpore, tum in primis viis, tum in massâ sanguineâ quoque. Inflant præcordia & anxietates pariunt, ad vomitum, choleram, alvi fluxus invitant. Extat de hoc elegans locus apud *Hippocratem l. de intern. affect. c. 45. t. 5. seq.* τὸ μέλι, *inquit*, τὸ ἑφθὸν καυματῶδές ἐστι, καὶ προσπλάσσεται τῇ κοιλίῃ· ἔπειτα ὁκόταν καταπεφθῇ ἐν τῇ κοιλίῃ, ἀναζέεται, καὶ ἐξαπίνης ἡ γαστὴρ αἴρεται, καὶ πίμπραται, καὶ δοκέει διαῤῥήγνυσθαι. *Mel coctum æstuosum est, & ventri adhæret: postea cùm concoctum fuerit, in ventre effervescit, & venter derepente attollitur, & ardet, & dirumpi videtur.* Hinc *Sylvio* dulcia videntur non tam augere, quàm turbare; atque ad vitiosè effervescendum excitare & cogere bilem, *l. 1. Prax. c. 44. p. m. 298.* sed res eodem redit, utrumque præstant dulcia.

Hinc & *lienis* morbo dulcia omnia inimica pronunciat *Celsus l. 4. c. 9.* & *Medicinæ Parens* non uno loco idconfirmat,

firmat, v. g. *l. de Vict. Acut. c. 25. t. 3.* & *l. de intern. Affect. c. 33. t. 26.* Celebris hanc in rem est parœmia sapientissimi *Pythagoræ*, τοῖς σπληνικοῖς τὰ μὲν δριμέα καὶ πικρὰ ὠφέλιμα, τὰ δὲ γλυκέα βλαβερά; *splenicis etiam acria & amara proficua, dulcia nociva* professi. Vid. *Heurnius Method. ad Prax. l. 2. c. 10. p. 141.* Hinc scorbuticis eadem interdicit *Beckius in Exper. Rer. Nat. l. c.* non quod saccharum lieni sit inimicum, sed quod aciditate suâ vitiosas excitet effervescentias, unde viscerum tumores, &c.

(3.) Dulcia *acidi* sunt *fœta*, seu acescunt facilè, depressis particulis reliquis in laboratorio vitali, exaltatis & fluorem, sicque prædominium, nactis acidis. Habent enim eas quoque in se, quæ nuptæ reliquis in corpore & adaugentur facilè, & fermentatione evolvuntur. Exerit se ille acor itidem nonnunquam maturius, circa primas vias, in stimulo illo, quo diarrhœas, ructus, vomitus citant, frequentius verò in ipsis undis vitalibus, effectibus satis conspicuis.

Sic & (4.) *Obstructionum fabri* sunt, latiori acceptione vocis; spissum enim, magis lentum & lutosum, cœnosumque reddunt sanguinem & lympham, ut per poros minus perreptare queant, sed stagnent facilè, pituitam, mucum, lentorem concipiant in tubulis, & hinc omnis generis morbos inferant, maximè tartareos, icterum, calculum, colicam. Hinc passim in ejusmodi morbis *Cous* à dulcibus abstinere præcipit, quales sunt cachexia, hydrops, affectus hypochondriacus, & alii.

Enimverò eo ipso nomine porrò (5.) & *scorbutum gignunt* largius assumta dulcia, & promovent, per dicta. Sanè hinc locis mari Balthico vicinis & aliis endemius non uno titulo est scorbutus, inprimis verò & ob dulcium hunc excessum, dum impensius saccharatis delectantur. Quando enim & acidum gignunt facilè, & tartareas obstructiones fovent, non parùm huc conferre queunt.

Minus itaque audiendus videtur *Beccherus*, qui in

Phys.

Phys. subterr. l.1.s.5.c.1.p.319. saccharum præfert sali, & refert, Indos, dum loco salis utantur saccharo, hac ratione nunquam scorbuto laborare, ideò Europæos pro stultis habentes, quod tam acerbam materiam intra corpus sumant. Sed minus idem Europæis convenit, ubi calor tantus non est, & sacchari ac dulcium excessus facilè putrilaginem scorbuticam adauget, quamvis & idem de salsis eodem reatu verum sit. Conf. *Mœllenbroccius de Arthrit. vag. scorbut. p. 93. Dorncrellius in præfat. Dispensat. Mœbius l. 4. Institut. part. 2. c. 3.* & alii plures.

Referendum huc est vulgatum diverbium: quod dulcia, inprimis saccharata, dentes denigrent, mobilesque reddant, ob acidum & lentorem, quem in sinu suo fovent, & partim immediatè affricant, unde ab illorum usu os aquâ frigidâ colluere præstat; partim mediante salivâ illuc accumulant, qualis enim lympha, quam talem reddunt, talis saliva.

Non minus etiam ex dictis rationibus (6.) *utero incongrua* sunt. Vtut enim ad menses citandos dulcibus aliquid tribuant nonnulli, ad fermentationem debitam & ὀργασμὸν sanguinis promovendum; id tamen cum grano salis est intelligendum. Si enim excesseris, illa potius noxia fuerint. Sic & ubi reficiendi spiritus, fœtus roborandus, suum usum habent, & nota est Practicorum regula, dulcibus uterum demulceri. Hæc omnia sunt verissima, & nihilominus hystericis sunt adversa, utpote cacochymicis, hypochondriacis, acidis, biliosis, fermentificis humoribus ac halitibus fœtis, unde facilè quieti prius fluctus turbas acquirunt, & paroxysmos citant, in aliis tamen magis in aliis minus id observatur.

Idem verò & de aliis paroxysmantibus morbis valet, nominatim epilepsiâ & motibus convulsivis, qui à dulcibus facilè exasperantur & excitantur. Adeoque dulcia in febribus, alvi fluxibus & torminibus, item capite dolentibus non habent locum, quatenus effervescentiam indu-

cunt majorem, humoresque magis turbant. Quod dulcia & ſuaveolentia ſuffocationem uteri inducant, vid. *B. Joh. Theod. Schenckius ſyntagm. de Comp. Med. p. 141. & 122.*

Minus quoque favent (7) dulcia *ventriculo* ipſi, ſæpè palato magis grata, quàm culinis reliquis: idque tum alias ob cauſas, tum ob temperiem calidiorem, & inprimis viſcedinem, unde reſtitant facilè, cardialgiam vel dolores gravativos ſaltim cauſant; & pituitam accumulant. Licet ergò eadem non abhorreat ſtomachus, optimè ſiquidem nutriunt; attamen ſi excedatur, ſi iisdem tanquam victu pleno uti velimus, non ſolùm læſio ejusdem cum appetitu proſtrato, verùm etiam varia indè ſymptomata certo certius metuenda, v. g. ſcabies, & alia. Hinc & ad pediculos ipſos generandos non parum conferunt, ob nutrimentum ſuperfluum & excrementitium. Tale exemplum recenſet *Heerius Obſ. 23.* à nimio nempe ficuum atque caricarum uſu pediculos eſſe generatos. Conf. *Sim. Pauli quadripart. Claſſ. 3. p. 299.*

Denique (8.) *Dulcia facilè vermineſcunt.* Sunt quidem, qui ſtatuunt contrarium; & dulcia potius eſſe anthelmintica rentur, quos inter numerandus *Scipio Mercurius*, qui *l. de Obſtetric. p. 819.* experientiâ id evincere conatur, mox rationem addens, quod dulcia non ſolùm laxent alvum, ſed & vermes educant, dulcibus nimirum ad nauſeam usque & crepaturam ſaturatis moriendum & exeundum eſſe: ſuſpectum tamen ipſe fatetur tandem hoc remedium. Alii dulcia, quà dulcia ſunt, lumbricos non procreare ſtatuunt, ſed eos tantummodò, ſi affuerint, excitare, ut *Hier. Gabucinus Comment. de lumbric. c. 7. p. m. 78.* cum dulcia, quà talia, eo conſtent temperamento, ut facilè in quovis corpore in bilem vertantur, ex bile verò nullum nec intra, nec extra corpus procreari animal poſſit. Verùm cum ſeminia verminoſa promptè ſuſcipiant, & ſuſcepta corpori inferant: cum nutrimentum gratum ſuggerant, poſito temperamento calido & humido, multum

C omni-

omninò conferunt ad verminationem. Conf. *Rolfincii Epit. Affect. particul. l. c. p. 321.* Et quomodo amaritudo mellis dulcedini ſuccedat, vid. *Laur. Gryllus l. c. l. 1. c. 13.* Hinc præſtat iisdem eo caſu abſtinere, & ad fallendos magis, quàm necandos vermes illis uti, ut ſuprà jam dictum, ſub hoc melle promtius hauriendo fel ſive venenum.

Vt verò hæc concludamus, ad effectus ejusmodi præſtandos non unos diverſitas ætatis, temperamenti, coctionis, fermentorum, ſubjectorum, plurimum confert, ut in aliis vermineſcant, in aliis aceſcant, in aliis bileſcant magis, & ſic porrò, in ſe temperata & innoxia. Quare ut bellaria, ut condimenta locum potius habent, non in exceſſu, non ubi contraindicantia adſunt. Ut victus ipſe non unus omnibus prodeſt, aliis plenus, aliis attenuans magis: ita idem valet de medicamentis. Hinc & electuaria, emulſiones, linctus, ſirupi, tantum abeſt, ut eliminanda ſint è foro medico, ut potius cum debitâ cautelâ adminiſtranda, modicè, decenter, & cum ratione.

Sufficiant hæcce hâc vice. Quod ſi quid boni ac utilis, benevoloque ac erudito Lectori gratum, propoſuimus, dulce nobis judicium erit futurum; ubi verò acerbum vel acidum, ſpem facimus eidem ac nobis, cum pomis aliisque fructibus immaturis aut acerbis noſtrum hunc laborem dulcedinem ſuo tempore ſecuturam majorem, ubi & ipſe & judicium magis maturum erit.

SOLI DEO GLORIA!



Clarissimo Dn. Doctorando

S. P. D.

PRÆSES.



Legans est sententia Pindarica: ἄριστος εὐφροσύνα πόνων κεκριμένων ἰατρός. *Optimus medicus lætitiâ laborum judicatorum.* Quis non lætetur, benè actæ rei memoriâ? Quis non gaudeat fortunato eventu, partâ gloriâ, debellato morbo, restituto ægro? Nullus sanè labor post se gratiorem relinquit memoriam, quàm felici coronatus exitu. Non minus verò id valet de laboribus primis tyrocinii medici annis exantlatis, ut imbuatur animus omnigenâ doctrinâ, excolatur ingenium, & sufficiens apparatus hinc suppetat, quò suppetiæ ferri laboranti naturæ & desiderantibus cujuscunque sortis & conditionis valetudine affectis adversâ ex voto possint. Judicati etiam Tui sunt labores egregii studiorum gratiâ per plures annos suscepti. Præstolantur eosdem jam præmia, non solùm honorum publicitus brevi conferendorum, sed & plura inde consecutura, quando paternis insistens vestigiis felici praxi, novisque famæ incrementis familiam ornare perges. Adspiret honoribus & insigni proposito huic supremum Numen, ac invidendis successibus ampliet jam partam familiæ Tuæ gloriam! Dab. è museo MDC XCIV. Die VII. Maji.

FINIS.